

**TANN
HEIMER
TAL***

Gebratener Loup de Mer mit Auberginencreme und Chorizoveloute



© Wellnesshotel der Engel

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Gebratener Loup de Mer mit Auberginencreme und Chorizoveloute

Zutaten Loup de Mer:

300 g Loup de Mer
50 g Butter
Olivenöl
Rosmarin
Thymian
Knoblauch
Salz, Pfeffer

Zutaten Auberginencreme:

1 Stück Aubergine
80 g Crème Fraîche
60 g Schalotten
Salz, Pfeffer

Zutaten Chorizoveloute:

2 Stück Chorizo
50 g Sellerie
50 g Schalotten
Rosmarin, Thymian,
Knoblauch
200 ml Kalbsfond
50 ml Weißwein
200 ml Sahne
50 g Butter
Salz

Zubereitung Loup de Mer:

Gräten und Bauchlappen vom Loup de Mer entfernen und in gleich große Stücke schneiden. Das Olivenöl in eine heiße Pfanne geben. Den Loup de Mer auf der Fleischseite würzen und auf der Hautseite braten. Nach dem Umdrehen die Butter und die Kräuter mit in die Pfanne geben und bei halber Kraft fertig garen.

Zubereitung Auberginencreme:

Die Aubergine schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, dann Schalotten, Kräuter und Gewürze zugeben und mit anschwitzen. Alles zusammen auf einem Blech im Ofen bei 160 °C für 15 Minuten weich schmoren. Danach die Kräuter entfernen und den Rest in einer Moulinette mit der Crème Fraîche fein pürieren und abschmecken. Gegebenenfalls mit ein wenig Orangenschale abrunden und durch ein Sieb streichen.

Zubereitung Chorizoveloute:

Die Chorizo, den Sellerie und die Schalotten in 2 cm große Stücke schneiden und in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen die Kräuter, den Knoblauch dazu geben und mit Kalbsfond aufgießen. Alles zusammen für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach den Fond passieren, die Sahne zugeben und erhitzen. Mit Butter montieren und mit Salz abschmecken.

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

